

## Spargelessen 1.6.2023 vom Club der Köche Donau Ries



Im Bräuhausaal vom **Akzent Hotel Meerfräulein** Wemding fand das traditionelle Spargelessen des Club der Köche Donau Ries statt. Das Spargelessen ist ein fester Bestandteil im Jahresprogramm des Vereins und fand heuer zum 42.mal statt. So konnte der 1.Vorsitzende **Josef Meyer** zahlreiche Spargelliebhaber aus dem gesamten Landkreis begrüßen. Für diese Veranstaltung wird besonders darauf geachtet, dass der Spargel von regionalem Anbau aus dem Donau Ries kommt, und zwar seit Jahren von der **Oberen Mühle** aus Laub.

Als Vorspeise wurde den Gästen Salat von weißem Spargel mit Schinken und Radieschen in Vinaigrette mit Kartoffelbrötchen serviert



Traditionsgemäß gehört die klassische Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Weißbrotcroutons zum Spargelmenü.

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise war die Hauptkomponente im Hauptgang des Menüs. Ragout Fin, ein Klassiker der deutschen Küche wurde in einem Säckchen gefüllt dazu gereicht. Von Kartoffeln aus regionalem Anbau wurden Salzkartoffeln als Beilage gekocht.



Erdbeermousse im Blätterteig mit Rhabarber -Sorbet und marinierten Erdbeeren wurden zu einem saisonalen Dessertteller angerichtet.

Zwischen den Gängen gab es erklärende Worte zum Menü von **Sepp Meyer** und Hinweise zu den kommenden Veranstaltungen des Clubs von **Uli Großmann**



**Auf dem Bild- beim Spargelessen**

**Ehrenvorsitzender Uli Großmann – 2.Vorsitzender Sebastian Dunzinger –**

**1.Vorsitzender Josef Meyer – Sepp Meyer Ehrenvorsitzender**